

Vinaigre À la lavande

Description

A utiliser pour parfumer jus, coulis et sauces. Ou pour assaisonner un filet de poisson blanc.

Ingrédients pour 4 Personnes

- 50 cl Vinaigre blanc
- 4 Brins de fleur de lavande (*Lavandula angustifolia*)
- 10 Grains de poivre noir
- 1 gousse d'Ail

Préparation

1. Pelez la gousse d'ail. Versez le vinaigre blanc dans une bouteille avec les grains de poivre noir, la gousse d'ail et les brins de lavande.
2. Laissez macérer 3 à 4 jours à l'abri de la lumière avant utilisation.

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. lavande
2. recette
3. vinaigre

date créée

4 juin 2023

Auteur

cblancke